Консервирование яблок, груш, вишен

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Заглянув в оглавление этой маленькой книжечки, читатель с удивлением отметит, как много вкусных блюд можно заготовить впрок из относительно дешевых в период уборки яблок, груш и вишен. К сожалению, нас часто сдерживает от консервирования неудачный опыт.

Рецепты консервирования, представленные в этой книге, помогут читателям надежно сохранить плоды вплоть до нового урожая.

- Илья Мельников
  - Консервирование яблок
    - Компот из свежих яблок
    - Компот «Ассорти». Яблочно-вишневый компот
    - Яблочно-сливовый компот
    - Яблочно-черносмородиновый компот
    - Яблоки маринованные
    - Яблоки моченые
    - Яблоки сушеные
    - Варенье из яблок
    - Сок из яблок
    - Яблочный джем
    - Яблоки в собственном соку
  - Консервирование груш
    - Компот из груш
    - Груши в собственном соку
    - Джем из груш
    - Груши маринованные
    - Сушеные груши
  - Консервирование вишни
    -
    - Варенье из вишни без косточек
    - Вишня в собственном соку
    - Компот из вишни без косточек
    - Вишня сушеная
    - Компот из вишни

Илья Мельников
Консервирование яблок, груш, вишен

Консервирование яблок

Компот из свежих яблок

Для консервирования рекомендуются яблоки кислых и кисло-сладких сортов. Компот можно готовить из целых яблок, половинок, долек. В банку следует укладывать яблоки одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовить из долек, то их нужно пробланшировать в воде, нагретой до 90 градусов, не более 10 минут и охладить в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30 минут, так как много питательных веществ переходит в раствор. Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 85 градусов) 35%-ной концентрации (на 1 л сиропа взять 750 г воды и 400 г сахара). Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 40 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Компот «Ассорти». Яблочно-вишневый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки вымыть, дать воде стечь и нарезать на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни вымыть холодной водой и дать ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни вперемешку уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10 минут и фильтруют через марлю. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-сливовый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,45 кг, слив 1,85 кг, сахара 650 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки и сливы вымыть холодной водой. Затем яблоки нарезать четвертинками, а сливы разделить на половинки и удалить косточки. Подготовленные яблоки и сливы вперемешку плотно уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют сахар, смесь кипятят 10 минут и фильтруют через 3 слоя марли и вновь нагревают до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 85 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Яблочно-черносмородиновый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг, сахара 700 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки и черную смородину вымыть. Затем яблоки нарезать четвертинками. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 40%-ной концентрации (700 г воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

Сахар с водой кипятить до полного растворения сахара и профильтровать через 3 слоя марли и вновь нагревают до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 85 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Яблоки маринованные

Для маринования подбирают яблоки небольших размеров и маринуют в целом виде, удалив предварительно сердцевину, с кожицей или без кожицы. Яблоки крупных размеров необходимо разрезать на половинки или четвертинки и удалить сердцевину. Подготовленные яблоки пробланшировать в кипящей воде 5 минут и сразу охладить в холодной воде. В каждую чистую и сухую банку емкостью 0,5 л положить пряности: 4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 гвоздички. Затем в банки уложить пробланшированные яблоки. На 1 банку емкостью 0,5 л расходуется 170 г маринада. Заполненные банки заливают горячим маринадом (температура 80 градусов).

Приготовление маринада.

Для приготовления 1 л маринадной заливки необходимо в эмалированную кастрюлю налить 720 г воды и добавить 280 г сахара. Смесь нагреть и прокипятить 15 минут, затем профильтровать и вновь влить в кастрюлю. В полученную кипящую смесь добавить 12 г уксусной эссенции 80%-ной концентрации. Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Яблоки моченые

Для мочения предпочтительны яблоки осенне-зимних сортов, с плотной мякотью, крепкие, неповрежденные, здоровые, светлоокрашенные. Наилучшими сортами считаются Антоновка, Анис, Ранет, Апорт, Кальвиль. Перед замачиванием яблоки нужно отсортировать, сохранив плодоножки, тщательно вымыть и аккуратно положить в дубовые бочки. Дно бочки выстлать ржаной или пшеничной хорошо пропаренной соломой и ею же переслаивать ряды яблок, чтобы сохранить их от повреждения и, чтобы они получились с приятным золотистым цветом и хорошим вкусом. При укладке рекомендуется также добавить равными частями (на дно, в середину и сверху) листья вишни, черной смородины, мяты. Заполненные бочки нужно укупорить и через отверстие залить рассол.

Приготовление рассола.

На 10 л рассола: 9,5 л воды, 250 г сахара, 150 г соли, 100 г отвара солода или 150 г ржаной муки. Сахар можно заменить 0,5 кг меда.

Приготовление солода.

На 1 л воды взять 100 г солода (специально пророщенных, высушенных и размолотых зерен ячменя). Солод развести в холодной воде, довести до кипения, охладить, добавить в рассол. Можно заменить солод ржаной мукой из расчета 150 г муки на 1 л воды. Муку нужно сначала разболтать в холодной воде, затем заварить кипятком, охладить и добавить рассол. Подготовленный рассол тщательно перемешать до полного растворения всех компонентов, залить им яблоки, закрыть бочку, выдерживать при температуре 16—19 градусов для предварительного брожения в течение недели. Затем долить бочку заливкой, плотно закупорить отверстие, поставить в холодное помещение.

Через 1,5 – 2 месяца яблоки готовы к употреблению. Они имеют приятный кисло-сладкий вкус и хорошо сохраняются. Моченые яблоки используют не только как заменитель свежих. Их подают к жаркому, тушеному мясу, птице, кролику.

Наиболее часто используемые соотношения продуктов для мочения:

1. Яблоки свежие 10 кг, солома ржаная или пшеничная 500 г, сахарный песок 250 г, соль 50 г, солод 60 г, вода 5 л.

2. Яблоки свежие 10 кг, сахарный песок 200 г, солод 60 г, укроп 300 г, лист черной смородины 300 г, соль 60 г, вода 5 л.

3. Яблоки свежие 10 кг, солома ржаная или пшеничная 500 г, сахарный песок 300 г, соль 60 г, вода 5 л.

Яблоки сушеные

Для сушки наиболее пригодны кисло-сладкие сорта яблок с высоким содержанием сухих веществ, т. е. наименее сочные. Таким требованиям отвечают Антоновка, Титовка, Апорт, Пепин шафранный, Пепин литовский. Перед сушкой яблоки вымыть, протереть салфеткой или обсушить, разложив на скатерти. Удалить завязь, плодоножку и семенную корзинку, нарезать кружочками или дольками, рассыпать тонким слоем на скатерти и сушить в солнечную погоду на воздухе, пока яблоки завялятся. Затем подсушивать на русской печи или в духовке, часто помешивая яблоки, чтобы они не запарились. Такие яблоки получаются как бы темноокрашенными. Чтобы получить сушеные яблоки светлой окраски, их надо предварительно обработать. Для этого нарезанные яблоки на 2 минуты погружают в 1%-ный раствор поваренной соли (150 г соли или 100 г на ведро воды емкостью 10 л). После сушки яблоки сохраняют кремоватый оттенок, не темнеют. Перед сушкой яблоки нужно промыть холодной водой, а затем можно нанизать на крепкие нити или на шпагат и развесить на солнце. Можно яблоки положить на сита или противни, устланные чистой бумагой, и сушить в духовке при температуре 65 – 85 градусов. Во время сушки яблоки нужно переворачивать для равномерного просушивания. Время сушки 5-6 часов.

Варенье из яблок

Продукты: 1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Для приготовления варенья выбирают яблоки с плотной мякотью, ароматные, кисло-сладкие. Затем сварить сироп из 0,7 кг сахара и 1,5 стакана воды в расчете на 1 кг яблок. Опустить нарезанные яблоки, выдержать в сиропе 3 часа, довести до кипения и варить 5-7 минут, считая от начала кипения. Снять с огня, оставить на 3 часа, слить сироп, добавить к нему оставшийся сахар (по 0,5 кг на 1 кг яблок), довести сироп до готовности. Дольки яблок сохраняются целыми, становятся прозрачными, имеют янтарный цвет и нежный аромат.

Сок из яблок

Сок рекомендуется готовить из кисло-сладких сортов яблок. Тщательно промытые яблоки нужно разрезать на дольки и пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6 – 7 мм. Полученную массу пресуют. Если есть соковарка яблочный сок можно получать выпариванием. Полученный после прессования сок профильтровать через несколько слоев марли, нагреть до темпратуры 92—95 градусов и разлить в горячие сухие банки, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить. Сок, полученный способом выпаривания, не нуждается в дополнительной тепловой обработке.

Яблочный джем

Хорошо промытые яблоки очистить от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезать на тонкие дольки или кусочки, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (700 г на 1 кг яблок) и проварить 15 минут. Проваренные яблоки залить горячим профильтрованным сахарным сиропом 75%-ной нонцентрации (1,2 кг сахара и 350 г воды на 1 кг подготовленных яблок) и уварить массу до готовности. Готовность джема можно определить небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки. Готовый горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Яблоки в собственном соку

Для консервирования яблок в собственном соку, необходимо их отсортировать по степени зрелости, вымыть, дать воде стечь, ножом из нержавеющей стали очистить кожицу, разрезать на дольки, удалить плодоножки и семенные гнезда. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, их нужно хранить в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды). Нарезанные дольки промыть холодной водой и 5 минут пробланшировать в горячей воде при температуре 90 градусов и сразу охладить в холодной воде. Пробланшированные дольки яблок уложить в сухие чистые банки, залить горячей водой (температура 80 градусов), накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 3 л – 25 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервирование груш

Компот из груш

Продукты: зрелые груши с плотной мякотью.

Сироп: 650 г воды, 350 г сахара на 1 л сиропа.

Для приготовления компота груши вымыть, удалить плодоножки, снять кожицу тонким срезом, очистить от семечек, разрезать на дольки, пробланшировать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды), нагретом до температуры 80 градусов, в течение 15 минут. Чтобы нарезанные груши до бланширования не потемнели, их следует держать в 0,1% растворе лимонной кислоты или в подсоленой воде (10 г соли на 1 л воды). После бланширования дольки поместить в холодную воду, а затем уложить в банки срезанной частью вниз. Наполненные грушами банки залить горячим (80 градусов) сахарным сиропом 35%-ной концентрации (650 г воды и 350 г сахара на 1 л сиропа).

Приготовление сиропа.

Для приготовления сиропа смесь воды с сахаром кипятят 15 минут, фильтруют и вновь доводят до кипения. Залитые сиропом банки помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Время стерилизации при 85 градусах – соответственно 15 и 20 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре. Хранят в сухом прохладном месте.

Груши в собственном соку

Продукты: немного недозревшие груши с плотной мякотью. На банку 1 л: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка воды.

Для консервации выбрать немного недозревшие груши с плотной тканью. Груши вымыть, снять кожицу тонким слоем, разрезать на половинки, удалить семечки и плодоножки, нарезать на тонкие ломтики, плотно заполнить подготовленные литровые банки, слегка присыпать сахаром, по желанию можно добавить чуть молотой корицы, влить столовую ложку воды, закрыть банки. Затем банки поставить в емкость для стерилизации с горячей водой (температура 70 градусов) и простерилизовать литровые банки 30 минут, 3-х литровые – 40 минут. После обработки банки переворачивают вниз горлышком и охлаждают. Использовать груши в собственном соку можно как начинку для сладкого пирога, ватрушки или рулета в сочетании с начинкой из ревеня (пюре из ревеня).

Джем из груш

Продукты: 1,5 кг груш, 750 г сахара, цедра лимона, 3 г лимонной кислоты.

Для приготовления джема груши необходимо вымыть, дать воде стечь, нарезать дольками, удалить плодоножки и семечки. Тонко срезанную цедру лимона, кожицу груш (если она срезается) и семенные корзинки с груш залить стаканом воды и тушить под крышкой 10 минут, затем процедить в широкую низкую кастрюлю. Нарезанные груши опустить в кастрюлю с процеженным отваром и тушить до мягкости. Затем добавить сахар и варить до тех пор, пока джем загустеет. В конце варки добавить лимонную кислоту, разведенную в столовой ложке воды. Горячим джемом быстро заполнить нагретые сухие стеклянные банки, накрыть их прокипяченными крышками, герметически укупорить и охладить. Если джем хранить без герметической укупорки, то в горячий джем добавить 3 – 5 столовых ложек коньяка на 1 кг джема, перемешать, разлить по банкам, завязать хлорвиниловой пленкой или пергаментной бумагой.

Груши маринованные

Для маринования выбрать созревшие, но не перезревшие груши. Вымыть, очистить тонким слоем кожицу, нарезать на половинки или четвертинки, удалить сердцевину. Мелкие груши можно мариновать целиком, удалив из них сердцевину металлической трубкой. Груши с нежной кожицей можно не очищать и не бланшировать. Во избежание потемнения нарезанные дольки до бланширования нужно держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды). Груши с плотной тканью пробланшировать в кипящей воде не более 40 минут и охладить в холодной воде. Воду, в которой бланшировались груши, профильтровать и использовать для приготовления маринада.

Приготовление маринада.

Для приготовления 1 л маринада взять 330 г воды, 280 г сахара и 19 г уксусной эссенции 80%-ной концентрации. На одну банку емкостью 0,5 л нужно 170 г маринада. Смесь воды и сахара прокипятить 15 минут, профильтровать и вновь довести до кипения, добавить потом в нее уксусную эссенцию. В каждую банку 0,5 л положить 3 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 штуки гвоздики, затем уложить груши и залить их горячим маринадом (температура 80 градусов). Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Сушеные груши

Для сушки лучше использовать груши сладкие, зрелые, мелкие. Их рассортировать по размеру, промыть в холодной воде, дать воде стечь. Мелкие груши сушат целыми с плодоножкой, а крупные разрезать по длине на половинки или четвертинки, удалить семенное гнездо, поврежденные места и кожицу. Подготовленные дольки или целые груши, чтобы они не потемнели, нужно пробланшировать в кипящей воде 7 секунд и быстро погрузить в холодную воду, дать ей стечь, выложить груши на сито или листы, устланные чистой бумагой и сушить в духовке или печи сначала при температуре 65 градусов, а затем досушивать при температуре 55 градусов. Продолжительность сушки 12 часов. Сушка считается законченной, когда от сильного нажатия пальцами груши не раздавливаются. Сушеные груши 7 дней выдерживают в ящиках, а затем выкладывают в бумажный мешок и хранят в подвешенном состоянии в сухом проветриваемом помещении.

Консервирование вишни

Вишни должны дозревать на дереве. Только в этом случае они имеют присущий вишням вкус. Вишни нужно срывать с плодоножками, это предохраняет их от вытекания сока, быстрой порчи. Все виды консервации вишни, за исключением повидла и джема, закрывают лакированными крышками, чтобы не изменился цвет. Для того, чтобы сохранить вкус и аромат, многие виды консервов из вишни рекомендуется готовить с косточками.

Варенье из вишни без косточек

Продукты: 1 кг вишни, 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Перебранную и очищенную от плодоножек вишню вымыть в холодной воде, удалить косточки, положить в посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать 5 часов до выделения сока. Затем ягоды переложить в таз и сюда же слить остатки сахара, смытые водой. Таз поставить на огонь и при постоянном помешивании довести содержимое до кипения. Варить на умеренном огне в один прием до готовности, снимая время от времени пену. Готовность варенья можно определить таким образом. Если капля сиропа, опущенная на блюдце не расплывается при остывании – варенье готово для расфасовки. Если варенье будет расфасовываться в банки без герметической укупорки, то температура кипения сиропа должна быть 108 градусов, если варенье расфасовывают в банки в кипящем состоянии с герметической укупоркой и самостерилизацией, то температура кипения сиропа должна быть 105 градусов. Готовое варенье в кипящем состоянии разливают в горячие сухие банки, герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают и охлаждают.

Вишня в собственном соку

Продукты: свежая зрелая вишня. На банку 1 л: 1 столовая ложка сахара, 1 столвая ложка воды.

Вишню перебрать, промыть, удалить плодоножки, косточки. Выделившийся при очистке сок использовать для сиропа. Вишни насыпать в банки, хорошо встряхнуть, чтобы плотнее заполнить объем. В каждую банку насыпать ложку сахара и налить соответствующую часть вишневого сока и ложку воды, накрыть прокипяченными лакированными крышками, поставить в емкость с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Стерилизацию вести при очень слабом кипении воды, чтобы сок не выливался через край банок. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Вишня в собственном соку используется для приготовления пирогов, тортов, пирожных, кексов и другой выпечки. Натуральные вишни рекомендуются для больных диабетом.

Компот из вишни без косточек

Продукты: свежие ароматные вишни с крепкой мякотью.

Для сиропа: на 1 л взять 500 г сахара.

Для приготовления компота нужно перебрать вишню, промыть ее, удалить плодоножки, косточки. Очищенными вишнями заполнить подготовленные банки, залить кипящим сахарным сиропом (выделившийся при очистке сок добавить к сиропу), закрыть стерильными крышками. Банки емкостью 0,5 л стерилизовать 10 минут, 1 л – 20 минут.

Вишня сушеная

Для сушки вишню желательно отсортировать по размеру, удалить некачественную, срезать плодоножки, промыть под струей воды, раскинуть на куске ткани или бумаги, чтобы обсохла. При солнечной сушке вишню насыпают тонким слоем в фанерные или металлические, застланные бумагой ящики (противни). Сушить, время от времени перемешивая. Продолжительность сушки примерно 3 – 5 суток. В русской печи сушка длится 2 суток. Температура в начале сушки должна быть не более 50 градусов, чтобы вишни не запарились, затем ее можно повысить до 70 градусов, часто перемешивая плоды. Окончательное досушивание идет при 55 градусах. Вишни можно сушить в духовке. Сначала температура должна быть 55 градусов, а в конце 75 градусов. Продолжительность сушки 12 часов. Из 10 кг свежих вишен получается 2 кг сушеных. В оснвном сушеную вишню используют для компотов.

Компот из вишни

Для приготовления компота вишни нужно замочить в холодной воде на 2 часа или поместить в прохладное место. Плоды рассортировать по размерам. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать вишню разных сортов и окраски. Подготовленные вишни плотно уложить в чистые сухие банки, которые нужно хорошенько встряхивать. Наполненные банки залить горячим (80 – 85 градусов) сахарным сиропом 60%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

На 1 кг вишни взять 600 г сахара и 400 г воды. После заливки сиропом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 45 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Банки емкостью 3 л можно не переворачивать.